PRODUCTO DE LEVADURA

BIOAROM®

Preparación específica de levaduras inactivas de alto poder reductor (5,3%),
para la protección de los aromas de los vinos blancos y rosados.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN

BIOAROM® es el resultado de la investigación sobre los fenómenos de protección frente a la oxidación asociados a la crianza sobre lías (LAVIGNE et al, 2000). La levadura, desempeña una función importante en la biosíntesis y liberación de compuestos antioxidantes, tales como los aminoácidos y los péptidos azufrados (glutatión).

Gracias a su composición única rica en glutatión y en metabolitos reductores, **BIOAROM®** permite:

- Que la levadura asimile durante la FA los precursores del glutatión (cisteína, N-acetilcisteína...) y por tanto sintetizar más cantidad de este tripéptido.
- Proteger eficazmente el potencial aromático del vino y retrasar significativamente la aparición de notas oxidadas (aromas de envejecimiento : sotolón y fenilacetaldehído).
- Inhibir los mecanismos de pardeamiento del vino.

BIOAROM® permite obtener vinos más aromáticos con un potencial de envejecimiento más importante.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

Figura 1: Comparación del poder reductor* de **BIOAROM®** y de otros tres productos comerciales de aplicación equivalente.

** Poder reductor: composición total en compuestos reductores (Glutation y sus métabolitos precursores).*

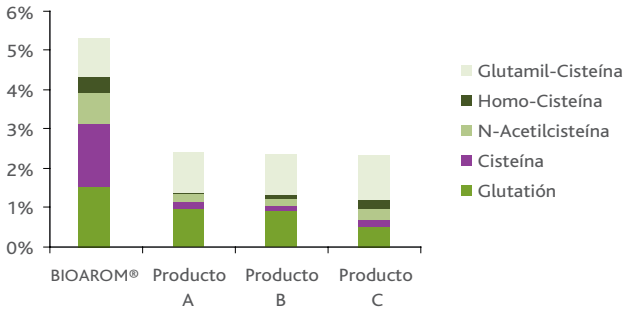
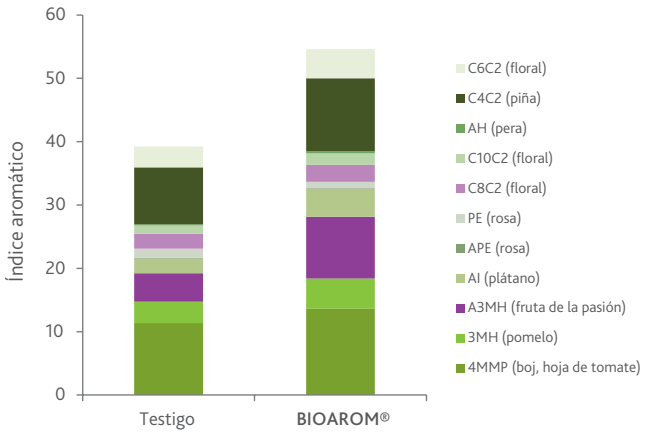


Figura 2: Índices aromáticos (concentración/umbral de percepción) de tioles volátiles y ésteres fermentarios después de 3 meses de crianza en dos modalidades comparativas. Sauvignon blanc.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo
Color	beige

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad	6 g/100g
Cenizas	5 – 10 g/100g
Nitrógeno	5,5 – 7,5g/100g
Plomo	< 2 ppm
Cadmio	< 1 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Bacterias aerobias mesófilas	< 10^3/g
Coliformes	< 10^2/g
Staphylocoques aureus	ausencia/g
Salmonela	ausencia/25g
Escherichia coli	ausencia/g
Levaduras activas	< 10^2/g
Mohos	< 10^3/g

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Para obtener una protección óptima de aromas, es aconsejable proteger el mosto contra la oxidación durante las fases prefermentativas, elegir una cepa de levadura adecuada, proteger y nutrir correctamente la levadura.

DOSIS DE EMPLEO

- 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Incorporar **BIOAROM®** directamente en el depósito durante el primer tercio de la fermentación alcohólica.

Para conseguir el efecto de protección de **BIOAROM®**, es importante evitar que la levadura tenga carencia de nitrógeno durante la fermentación alcohólica aportando sales de amonio o nitrógeno orgánico.

CONSERVACIÓN

- Almacenar en un lugar seco.
- Fecha límite de utilización óptima (embalaje cerrado): 3 años después del envasado.
- Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

AS-LL - 30.10.13 - El vendedor no podrá ser considerado responsable de un uso no conforme a las recomendaciones de la presente ficha.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com